



OSTIE RIPIENE

Categoria del prodotto:

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI MONTE SANT'ANGELO (FG)

Le ostie ripiene si presentano sotto forma ovale di lunghezza di circa 15 cm e larghezza di 7 cm. Le ostie esternamente hanno colore bianco panna, mentre internamente si presentano di colore marrone-rossastro dovuto alla caramellizzazione dello zucchero e del miele con le mandorle tostate. Esternamente l'ostia ripiena appare facilmente frantumabile (caratteristica dovuta alla natura intrinseca dell'ostia stessa), mentre internamente ha una consistenza vischiosa determinata dallo zucchero e dal miele. Il sapore è prevalentemente dolce, gradevole e intenso, con aroma che richiama molto il miele; la cannella conferisce un retrogusto leggermente amaro. Le ostie ripiene possono avere differenti dimensioni e vengono vendute sfuse o preconfezionate in sacchetti di plastica trasparente "per alimenti".



Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	15	3	7	71	-	359 kcal

Processo Produttivo

Le ostie vanno preparate mescolando acqua e farina fino ad ottenere una pastella. Usando l'apposito attrezzo arroventato sul fuoco, si ottengono le cialde. A parte si versano in un tegame, preferibilmente di rame, il miele, lo zucchero e le mandorle tostate. Si fa sciogliere a fuoco lento il tutto, rimescolando continuamente fino a che le mandorle saranno ricoperte da questo denso sciroppo e iniziano a scoppiettare. Si aggiunge la cannella e dopo un'ultima rimescolata si spegne il fuoco. Su un piano di marmo si adagiano le ostie già pronte e su di esse si stenderà il composto ancora bollente. Con l'altra metà delle ostie si copre il composto e per far sì che si incollino e rimangano diritte si mette sopra una tavoletta di legno con dei pesi e si lascia raffreddare.

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

La leggenda narra che un giorno nelle cucine del Monastero della Trinità di Santa Chiara, mentre alcune monache preparavano l'impasto per le sacre ostie, delle mandorle caddero in una ciotola di miele caldo, appena cotto. Una di loro, accortasi del fatto, non avendo all'istante alcunché per raccoglierle, pensò bene di servirsi di due pezzi di ostie, le mandorle, ricoperte di miele, si attaccarono alle ostie formando un unico composto. Così nacque l'ostia "chiene", dolce tipico montanaro, particolare nella forma e dal gusto delicato.

Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it